SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-6162.1-1999

Persyaratan bahan baku ikan bawal segar

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i

Prakata ii

1 Ruang lingkup 1

2 Acuan 1

3 Istilah dan definisi 1

4 Jenis bahan baku 1

5 Bentuk bahan baku 1

6 Asal bahan baku 1

7 Mutu bahan baku 1

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Standar Persyaratan bahan baku ikan bawal segar ini disusun mengingat bahwa untuk mendapatkan produk ikan bawal segar yang memenuhi standar, diperlukan bahan baku yang memenuhi persyaratan.

Standar ini diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional sebagal pihak yang berwenang mengkoordinir standar sesuai dengan Keputusan Presiden RI No. 13 Tahun 1997. Standar ini dimaksudkan 'untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Peraturan yang digunakan dalam penyusunan standar ini adalah :

- SK Menteri Pertanian No. 41/Kpts/IK.210/2/98, tentang Sistem ManaJemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SKNII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No. 03726/B/SKNII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Persyaratan bahan baku ikan bawal segar

1 Ruang lIngkup

Standar ini meiiputi ruang lingkup, acuan, istilah dan definisi, jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku dan mutu bahan baku.

2 Acuan

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

- SNI 01-2729-1992 *Ikan* segar
- CAC/CRP.28-1997 *Joint FAO/WHO Food Standard program* Codex *Alimentarius Commission*

3 Istilah dan definisi

bahan baku ikan bawal segar

Ikan bawal hitam (Stromatus *niger)* segar utuh dan ikan bawal putih *(Pampus argentum)* segar utuh dengan mutu sesuai dengan SNI 01-2729-1992 untuk ikan segar

4 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku yang digunakan adalah ikan bawal hitam (Stromatus *niger)* dan ikan bawal putih *(Pampus argentum).*

5 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa ikan bawal segar yang belum mengalami penyiangan atau pengolahan lain.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar baik pencemaran kimia, biologi, maupun fisik.

7 Mutu bahan baku

Bohan baku harus bersih, babas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, babas dari tanda dekomposisl dan pemalsuan, babas dart sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik bahan baku harus mempunyal karakteristik kesegaran sekurang-

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

kurangnya sebagai berikut

- kenampakan : utuh, tidak cacat, cemerlang, sisik kuat, lendir kurang jernih, mata cembung, insang merah, wama sayatan daging putih,
- bau : segar dan spesifik jenis,
- tekstur : elastis, kompak, padat.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id